

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 73/ACEFOODS/2023

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Thực phẩm Thiên Vương

Địa chỉ: Số 30 Nguyễn Khang, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội, Việt Nam.

Điện thoại: 02437832562

Fax: 02437832563

Email: info@acefoods.vn

Mã số doanh nghiệp: 0102190423

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số 82/2020/NNPTNT-HAN

Ngày cấp/Nơi cấp: 04-06-2020/ Chi cục QL chất lượng nông lâm sản và thủy sản Hà Nội

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **PHO MAI MOZZARELLA**

2. Thành phần: Phô mai mozzarella (SỮA), bơ thực vật (chất béo thực vật (cọ), nước, chất nhũ hóa (E-471 (cọ, hướng dương), E-322 (hướng dương)), muối, chất điều chỉnh độ axit (E-330), chất bảo quản (E- 202), chất chống oxy hóa (E-306, E-304), màu (E-160a)), protein SỮA, tinh bột biến tính, tinh bột, chất ổn định (E-410, E-341), muối, chất điều chỉnh độ axit (E-330) , muối tạo nhũ (E-452, E-340, E-339, E-331), hương liệu. Chất chống đông bánh (tinh bột).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Xem trên bao bì sản phẩm

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Sản phẩm được đóng gói trong túi nilon đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- Khối lượng tịnh: 2kg

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Nhà sản xuất: **QUESERIA LAFUENTE. S.A.U.**

Địa chỉ: p.l. Heras, parc. 304. 39792 Heras. Cantabria, Spain.

III. Mẫu nhãn sản phẩm (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

1. Tên sản phẩm thực phẩm: **PHO MAI MOZZARELLA**

2. Tên và địa chỉ câu tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hoá:

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty Cổ phần Thực phẩm Thiên Vương

Địa chỉ: Số 30 Nguyễn Khang, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội Hà Nội, Việt Nam.

3. Xuất xứ hàng hoá: Tây Ban Nha

4. Định lượng: 2kg

5. Ngày sản xuất: Xem trên bao bì sản phẩm

6. Hạn sử dụng: Xem trên bao bì sản phẩm

7. Thành phần hoặc thành phần định lượng:

Phô mai mozzarella (SỮA), bơ thực vật (chất béo thực vật (cọ), nước, chất nhũ hóa (E-471 (cọ, hướng dương), E-322 (hướng dương)), muối, chất điều chỉnh độ axit (E-330), chất bảo quản (E- 202), chất chống oxi hóa (E-306, E-304), màu (E-160a)), protein SỮA, tinh bột biến tính, tinh bột, chất ổn định (E-410, E-341), muối, chất điều chỉnh độ axit (E-330) , muối tạo nhũ (E-452, E-340, E-339, E-331), hương liệu. Chất chống đông bánh (tinh bột).

8. Thông tin cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm quá hạn sử dụng

9. Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản:

Hướng dẫn sử dụng: Dùng để chế biến món tùy theo nhu cầu

Hướng dẫn bảo quản: Ở nhiệt độ ≤ -18 độ C hoặc bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh

10. Công dụng sản phẩm: Là thực phẩm thông thường.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- Thông tư số 24/2013/TT-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm

- Thông tư số 50/2016/TT-BYT: Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hà Nội, ngày 31 Tháng 05 năm 2023

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



TỔNG GIÁM ĐỐC
Trần Văn Toàn



NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Pho mai mozzarella

Thành phần: Phô mai mozzarella (SỮA), bơ thực vật (chất béo thực vật (cọ), nước, chất nhũ hóa (E-471 (cọ, hướng dương), E-322 (hướng dương)), muối, chất điều chỉnh độ axit (E-330), chất bảo quản (E- 202), chất chống oxy hóa (E-306, E-304), màu (E-160a)), protein SỮA, tinh bột biến tính, tinh bột, chất ổn định (E-410, E-341), muối, chất điều chỉnh độ axit (E-330) , muối tạo nhũ (E-452, E-340, E-339, E-331), hương liệu. Chất chống đóng bánh (tinh bột).

Khối lượng tịnh: 2kg

HDSD: Dùng để chế biến món tùy theo nhu cầu

Bảo quản: =< -18 độ C hoặc bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh.

Xuất xứ: Tây Ban Nha

Nhà sản xuất: QUESERIA LAFUENTE. S.A.U.

Địa chỉ: p.l. Heras, parc. 304. 39792 Heras. Cantabria, Spain.

NSX: 12 tháng trước HSD

HSD: Xem trên bao bì sản phẩm

THÔNG TIN CẢNH BÁO: Không sử dụng sản phẩm khi quá hạn sử dụng

NK&PP: CÔNG TY CP THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG (ACE FOODS)

Địa chỉ: Số 30 Nguyễn Khang, Cầu Giấy, Hà Nội

Điện thoại: 024 3783 2562 – Hotline: 0986 59 88 99

Email: info@acefoods.vn - Website: www.acefoods.vn





VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE

Website: www.deming.vn Email: info@deming.vn



Mã số / Code
BN 51054 - 01

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 27/05/2023
Trang/ Page: 01/02

Tên mẫu/ Name of Sample:

PHO MAI MOZZARELLA

Ký hiệu mẫu/ Sample mark:

-

Số lượng mẫu/ Quantity:

01

Tình trạng mẫu/ Sample description:

Mẫu được chứa trong bao bì kín

Ngày nhận mẫu/ Date of receiving:

22/05/2023

Thời gian thử nghiệm/ Testing period:

22/05/2023 - 27/05/2023

Đơn vị gửi mẫu/ Client:

CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM THIÊN VƯƠNG

Địa chỉ/ Address:

Số 30 Nguyễn Khang, phường Yên Hoà, quận Cầu Giấy,
thành phố Hà Nội

Kết quả thử nghiệm/ Test results:

Xem trang 02/02

TRƯỞNG PHÒNG KỸ THUẬT 2
Head of Technical Division 2

LÊ TRỌNG NHÂN

ĐẠI DIỆN VIỆN

On behalf of the Institute



LÊ THỊ MỘNG TRINH

- (*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025/ Test Methods are accredited to ISO/IEC 17025.

- (**) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.

- (c) Phương pháp thử được chỉ định/ Test methods are assigned

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi/ Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.

- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample and customer are written as customer's request.

- Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming/ This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Deming.

Address: Lot 21-22, B1.6, KDC Quang Thanh 3B, Hoa Khanh Bac ward, Lien Chieu district, Da Nang city

Tel: 0236.6562929

Fax: 0236.3617519

BM.06/QT.08/PQI*03/01/2022

Lần sửa đổi: 00



VIỆN NĂNG SUẤT CHẤT LƯỢNG DEMING
DEMING PRODUCTIVITY QUALITY INSTITUTE

Website: www.deming.vn Email: info@deming.vn



Mã số / Code
BN 51054 - 01

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Ngày/ Date: 27/05/2023
Trang/ Page: 02/02

TT No.	Chỉ tiêu thử nghiệm/ Test characteristic			Kết quả thử nghiệm/ Test result
	Tên chỉ tiêu/ Parameters	Đơn vị/ Unit	Phương pháp thử/ Test Method	
1.	Hàm lượng Lipid	%	TCVN 8181:2009	10,8
2.	Hàm lượng Aflatoxin M1	µg/kg	TCVN 6685:2009 (ISO 14501:2007)	Không phát hiện (< 0,08)
3.	Hàm lượng Pb	mg/kg	TCVN 10643:2014	Không phát hiện (< 0,02)
4.	Hàm lượng Endosulfan	µg/kg	HD.02.240/PQI-KT2	Không phát hiện (< 10)
5.	Hàm lượng Aldrin	µg/kg	HD.02.240/PQI-KT2	Không phát hiện (< 1,0)
6.	Hàm lượng Dieldrin	µg/kg	HD.02.240/PQI-KT2	Không phát hiện (< 1,0)
7.	Hàm lượng DDT	µg/kg	HD.02.240/PQI-KT2	Không phát hiện (< 2,0)
8.	Hàm lượng Benzylpenicilin	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	Không phát hiện (< 1,0)
9.	Hàm lượng Dihydrostreptomycin	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	Không phát hiện (< 7,0)
10.	Hàm lượng Gentamicin	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	Không phát hiện (< 2,0)
11.	Hàm lượng Spiramycin	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	Không phát hiện (< 10)
12.	Hàm lượng Oxytetracycline	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	Không phát hiện (< 10)
13.	Hàm lượng Tetracycline	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	Không phát hiện (< 10)
14.	Hàm lượng Chlortetracycline	µg/kg	HD.02.252/PQI-KT2	Không phát hiện (< 10)
15.	Hàm lượng Cyfluthrin	µg/kg	HD.02.240/PQI-KT2	Không phát hiện (< 2,0)
16.	<i>Escherichia coli</i> (*)	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	< 10 ^(#)
17.	<i>Staphylococci</i> dương tính với coagulase (*)	CFU/g	TCVN 4830-1:2005	< 10 ^(#)
18.	<i>Salmonella</i> spp. (*)	/25g	TCVN 10780-1:2017	Không phát hiện
19.	<i>Listeria monocytogenes</i> (*)	CFU/g	ISO 11290-2:2017	< 10 ^(#)

Ghi chú: (#) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g (với lượng dịch cấy là 1 ml/đĩa) nếu không có khuẩn lạc đặc trưng mọc trên đĩa khi pha loãng mẫu 10 lần.

- (*) Phương pháp thử được công nhận ISO/IEC 17025/ Test Methods are accredited to ISO/IEC 17025.
- (**) Kết quả được thực hiện bởi nhà thầu phụ/ Tested by Subcontract.
- (c) Phương pháp thử được chỉ định/ Test methods are assigned
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi/ Test results are valid for the namely submitted sample (s) only.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Không được trích sao một phần Phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Deming/ This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Deming.

Address: Lot 21-22, B1.6, KDC Quang Thanh 3B, Hoa Khanh Bac ward, Lien Chieu district, Da Nang city

Tel: 0236.6562929 Fax: 0236.3617519

BM.06/QT.08/PQI*03/01/2022

Lần sửa đổi: 00